

La présentation :

Naturex a été créée en 1992 ici à Avignon. Mais à partir de 2019 on ne les appellera plus Naturex mais Givaudan, car Naturex a été rachetée en 2018 par le n°1 mondial des arômes (artificiel et naturel) et parfum.

Dans tout le monde il y a 1700 employés (31% de femmes et 69% d'hommes). Ils ont aussi des sièges dans 25 pays.

La plupart des fournisseurs doivent être écoresponsables.

Depuis 2008 ils ont créé une fondation pour les pays dans le besoin, par exemple mettre les enfants à l'école ou même un cabinet dentaire sur un bateau en Amazonie.

Ils fonctionnent au Clear label (= moins de synthétique mais plus de naturel).

La visite :

Pour commencer on a pu voir qu'il y a beaucoup de règles de sécurité (on a du s'équiper de blouse, chaussure de sécurité et lunettes de protection, parfois dans les laboratoires les plus bruyants j'ai pu voir de boules quies en libre-service ainsi que d'autres lunettes).

Mais il n'y a pas que de la sécurité il y a aussi de l'hygiène (on a dû enlever nos bijoux, à chaque porte ou même couloir il y avait des distributeurs de gel pour se laver les mains).

On a commencé la visite par s'équiper.

Après on est allé voir les zones de stockages et de déchargement et chargement des camions, il y avait beaucoup d'emplacements !!!

On a continué par la visite des labos liquide et solide, où on a pu voir la fabrication d'un colorant bleu 100% naturel (ils ont commencé cette production début décembre 2018).

Ensuite on est rentré dans un laboratoire où il utilise des solvants, normalement on n'aurait pas pu y rentrer car c'est très dangereux, mais comme ils étaient en maintenance on a pu avoir ce privilège.

Le laboratoire en face était celui qui utilise 3 systèmes de séchage de la poudre qu'ils produisent. Dans ce laboratoire on a pu goûter des grains séchés qui s'appelle des *granulés flakes* (qui préserve le goût et la couleur des aliments), ici ils étaient à l'orange et aux fruits de la passion.

Après on nous a amené dans le laboratoire de recherche et développement.

Puis dans les Springs labs qui testent comment formuler un produit pour que le consommateur apprécie au mieux leur produit.

Puis on a fini par aller dans les laboratoires de contrôles qualité.

Avant de partir ils nous ont proposé à nous comme à leurs employés des pommes (qui viennent de producteur locaux) en libre-service à l'accueil.

Fondation
NATUREX
Jacques Dikansky

